

# Consument lijkt opnieuw verse groenten te verkiezen

nieuws

De verkoop van verse groenten zit in de lift, de diepgevroren tegenhangers komen steeds moeizamer op tafel. Dat blijkt uit de recentste cijfers van VLAM, die de Gazet van Antwerpen heeft ingekeken. "Ik ben blij met de heropwaardering van de verse groenten en ik vind het een logische evolutie. Als je vrienden ontvangt, kun je moeilijk een bokaal groenten opentrekken", reageert Bert Stas, marketingmanager van de Mechelse Veilingen.

🕒 4 MEI 2006 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 14:33

De verkoop van verse groenten zit in de lift, de diepgevroren tegenhangers komen steeds moeizamer op tafel. Dat blijkt uit de recentste cijfers van het Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing (VLAM). Na een jarenlange stijging van het gebruik van diepvriesgroenten, lijkt de trend gekeerd. Volgens de cijfers van het VLAM is het aandeel van verse groenten de jongste drie jaar gestegen (+0,7 procent). De verkoop van groenteconserven daalde (-0,5 procent) en ook het aandeel van diepvriesproducten verminderde lichtjes (-0,2 procent). "Dat verwerkte groenten terrein verliezen, is duidelijk", zegt VLAM-woordvoester Leen Guffens. "Toch hebben in ons onderzoek slechts twee op de tien gezinnen het afgelopen jaar nooit diepvriesgroenten gegeten. Het hangt dus af van de omstandigheden of iemand de moeite wil doen om vers te koken. Veel mensen zien bewerkte voeding als een aanvulling op de verse groenten", aldus Guffens.

Voor Bert Stas, marketingmanager van de Mechelse Veiling, zijn de cijfers geen verrassing. "Ik ben blij met de heropwaardering van de verse groenten en ik vind het een logische evolutie. Als je vrienden ontvangt, kun je moeilijk een bokaal groenten opentrekken. Het gebruik van verse producten geeft mensen een goed gevoel én een betere culinaire bevrediging. Ook topkoks op televisie koken altijd vers, en dat beïnvloedt de kijker sterk", meent Stas.

De grote warenhuizen bevestigen de cijfers van VLAM. "We merken ook dat de klant meer uit het versvak aankoopt. De stijging is niet spectaculair, maar de trend is wel duidelijk. De volgende weken verwachten we trouwens een aanzienlijke meerverkoop doordat de zon eindelijk is beginnen te schijnen", zegt woordvoester Sandrine Antoniou van Carrefour.

Annemie Pellaers promoot namens de Food Academy het correct gebruik van bewerkte voeding. Ze merkt dat er nog steeds een negatief imago kleeft aan diepgevroren groenten. "Bij frieten is de diepvriesvariant helemaal aanvaard, maar de mensen verkiezen vaak verse groenten. Je proeft

inderdaad een smaakverschil, maar qua voedingswaarde moeten ze zeker niet onderdoen. Het vitaminegehalte van een prei die enkele uren na de oogst is ingevroren, ligt veel hoger dan dat van een prei die al enkele dagen in de winkelrekken ligt", aldus Pellaers.

"Mensen die in korte tijd lekker willen koken, zullen altijd diepvriesproducten blijven gebruiken. Niet iedereen kan in zijn eigen tuin wortelen kweken. Ik maak me dus niet ongerust", besluit Pellaers.

## VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17

1000 Bruxelles

## Contact

M • [info@vilt.be](mailto:info@vilt.be)

## Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: <https://www.facebook.com/vilt.nieuws/>

screenreader.visit us on our linkedin page: <https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/>

screenreader.visit us on our instagram page: <https://www.instagram.com/vilt.nieuws>

screenreader.visit us on our x page: [https://x.com/vilt\\_nieuws](https://x.com/vilt_nieuws)

screenreader.visit us on our bluesky page: <https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social>

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by [Who Owns The Zebra](#)